

Rezept

Quittenlikör

Ein Rezept von Quittenlikör, am 28.06.2026

Zutaten

1 1/2 kg Quitten

1 Zimtstange

1/2 L Doppelkorn (38 % vol.)

300 g Zucker

4 Nelken

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Flaschen (je etwa 1/2 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1205 kcal

Zubereitung

1. Flaum der Quitten mit einem Küchentuch gut abreiben. Die Quitten waschen, vierteln und in der Küchenmaschine oder in einem Mixer fein zerkleinern. Mit dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis sich Saft bildet, dann auskühlen lassen. Die Quittenmasse portionsweise in ein Küchentuch geben, das Tuch zusammendrehen und den Saft auspressen und auffangen (es wird etwa 1/2 l). Den Quittensaft auskühlen lassen.
2. Quittensaft, Gewürze und Korn in eine große Flasche oder ein verschließbares Glas geben. Die Flasche oder das Glas verschließen und alles an einem warmen Ort 3-4 Wochen durchziehen lassen.
3. Den Liköransatz durch ein feines Sieb (am besten mit Filterpapier drin) in die gründlich gesäuberten Flaschen füllen und gut verschließen. Den Likör dunkel und kühl lagern.